



Centro Culinário Sonho da Festa



Rua Deputado Ampliato Cabral, 66 - Caxias.
Tel: 2671-2285 / 2674-3017 / 97613-0498 (whatsapp)
INSCRIÇÕES: SINAL DE 50% E O RESTANTE NO DIA DA AULA.

Acesse nosso site no www.osonhodafesta.com.br

Obs: As Aulas devem ser marcadas com antecedência, pois as vagas são limitadas.

(**Não é permitida a presença de crianças, bebês, acompanhantes e nem de Filmadoras!**).

ATENÇÃO!

Só trocaremos o aula por outra caso sejamos avisados da desistência no mínimo 3 dias antes da mesma.

DEVOLUÇÃO DO VALOR APENAS SE O CURSO FOR CANCELADO!

NÃO REMANEJAREMOS AULAS PROMOCIONAIS.

Pode Trazer máquina fotográfica para tirar fotos no final da aula!

Nossas cadeiras são numeradas, evite atrasos, pois sua cadeira é garantida até 15 minutos após o início da aula. * **Evite o cancelamento de aulas, fazendo sua inscrição antecipadamente! Aceitamos todos os cartões de crédito!**

USO OBRIGATÓRIO DE MÁSCARA!

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE JANEIRO/2021
12/01(Ter) 09:30	Anderson Alves 2,99	BOLO BOLSA=> Não percam está aula, onde será feito um bolo em formato de bolsa Louis Vitton, com técnicas de montagem e pintura. Aula com degustação!
13/01(Qua) 09:30	Damião Costa 19,99	CURSO DE CONFEITAGEM PARA INICIANTES=> Aprenda como preparar a massa de bolo, assar, esfriar de forma correta, como congelar e descongelar, montar usando um aro fixo, usar calda no bolo, rechear corretamente, prensar, cobrir e decorar com pasta americana e moldes de silicone. Será fornecido em aula uma tabela com rendimento do bolo em fatias. Aula com degustação!
15/01 (Sex) 09:30	Daniela Bonazzi 25,00	BOLO SEMI ESPATULADO=> Chantinho perfeito para usar em bolos lisos ou espátulado. Montaremos um bolo na aula e faremos o chantinho para alisamento e usaremos espátula de textura para marcação e pintaremos o bolo com o uso da bombinha. Aula com degustação!
16/01 (Sáb) 09:30	Sandra Freitas 19,99	BOLO DECORADO COM SUCULENTAS DE AÇUCAR=> Decore um bolo que pode ser usado em várias ocasiões. Esta tendência veio para ficar! Aprenda a fazer lindas "suculentas de açúcar" e descubra todos os segredos do glacê real. Aula com degustação!
19/01 (ter) 14:00	Rose Gomes 25,00	COSMOS E FLORES DE PREENCHIMENTO=> Que tal aumentar seu portfólio com decoração de flores de açúcar? Agregue valor ao seu trabalho e deixe seus bolos e doces ainda mais encantadores. Não percam tempo, inscrições limitadas!
21/01 (Qui) 10:00	Rita Araujo 2,99	INICIANTES EM OVOS DE PÁSCOA=> Venha aprender a fazer seus ovos de Páscoa do início. Utilizando forma, trabalhando com chocolate, FAZENDO A TEMPERAGEM ou não. Moldar na forma da BwB seus ovos e com uma decoração simples, prática e casquinha crocante. Venha se preparar para a páscoa e já comece a divulgar seu trabalho e garantir seus clientes. Não percam tempo, inscrições limitadas!
22/01 (Sex) 09:30	Wilson Brandão 35,00	SOBREMESAS GELADAS: MINI TORTAS NO ACETATO & BOLO NO POTE=> Porções individuais de mini tortinhas crocantes de doce de leite, alemã, napolitana e limão. Diversos recheios (nozes, damasco, pavê, nutella, leite ninho) tentadores para dar um "up" em seus bolos. Aula imperdível!
25/01 (Seg) 14:00	Andreia Vasconcelos 25,00	AULÃO SORVETE CASEIRO X SACOLÉ GOURMET=> Venha aprender como fazer um sorvete delicioso e com baixo custo! Dicas de como fazer a mistura de napolitano e enriquecer sua receita com pedaços de frutas sem cristalizar. Técnicas totalmente caseiras. Sacolé gourmet nos sabores de ninho com recheio de chocolate e avelã, paçoca, oreo e sugestões para outros sabores. Degustação de 3 sabores de sorvete e 2 sabores de sacolé.
27/01 (Qua) 14:00	Conceição 35,00	CURSO PROFISSIONALIZANTE DE EMPADAS DOCES E SALGADAS=> Venham aprender uma incrível massa com uma super levaza que desmancha na boca. Técnica de congelamento para empadas prontas, pré prontas e cruas, abertas e fechadas. Com a nova tendência de recheios gratinados empada de suflê e cremosas. Comece o ano faturando com essa aula, abra sua pequena pronta entrega de empadas gourmet e artesanais. Não percam tempo, inscrições limitadas!
28/01 (Qui) 09:30	Alessandra Mouro 2,99	BOLO DE FLORES=> Aprenda em aula celebre um lindo bolo em formato de vaso com suculentas muito fácil de fazer vamos aprender passo a passo não perca tempo garanta sua vaga. Não percam tempo, inscrições limitadas!
29/01 (Sex) 14:00	Katia Praça 25,00	AULA DE BOLAS, TOPO DE BOLO E MESA PRINCIPAL=> Decoração tradicional voltando, e muito requisitada. Várias idéias e modelos para " FESTA EM CASA", tendência atual. IMPERDÍVEL. Não percam tempo, inscrições limitadas!
30/01(Sáb) 10:00	Rita 2,99	BOLO TROCO DE PÁSCOA=> Venha aprender a fazer um delicioso bolo de cenoura, com recheio de brigadeiro, e decoração de páscoa para vender. Batimento de massa, chantilly de chocolate, recheio e montagem. Tudo passo a passo para você garantir uma renda extra e sair na frente nessa páscoa. Aula com degustação!